



Hundekekse

ab Seite 34

Hähnchenbrust

Zutaten für 4 Personen: 4 Hühnerbrustfilets; 8 reife grüne Feigen; Salz; frisch gemahlener Pfeffer; 1 EL Butter; 2 EL Olivenöl; 250 ml Marsala; 2 gestrichene TL Puderzucker

So haben wir's gemacht: Die Hühnerbrustfilets mit Marsala begießen und über Nacht marinieren. Die Feigen waschen und trocken tupfen, dann in Viertel schneiden. Hühnerbrustfilets abtropfen lassen. Die Marinade beiseite stellen. Olivenöl erhitzen und die Butter darin schmelzen. Das Fleisch von jeder Seite ca. 4 Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Die Feigenviertel im verbleibenden Fett bei mittlerer Hitze von allen Seiten andünsten. Den Puderzucker darüber streuen und unter Rühren karamellisieren lassen. Die Marinade angießen und kurz zum Kochen bringen. Das Fleisch wieder in die Pfanne geben und zugedeckt bei geringer Hitze noch ca. 10 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Dazu empfehlen wir Reis.

Tipp: Wenn Sie keinen Marsala (sizilianischer Likörwein) im Haus haben oder nicht extra welchen kaufen möchten, können Sie auch Portwein als Ersatz nehmen. Auch Madeira eignet sich, ist aber weniger süß und gibt der Soße einen herberen Touch. ✦

Erdnuss-Cookies

Zutaten für 40 Stück: 2 Tassen Vollkornmehl; 1 Tasse Weizenkeime; 1 Tasse Erdnussbutter; 2 EL Honig; ¼ Tasse Wasser; 2 EL klein gehackte ungesalzene Erdnüsse; Backpapier

So haben wir's gemacht: Den Backofen auf 180° C vorheizen. Das Mehl, die Weizenkeime, die Erdnussbutter, den Honig und das Wasser in eine große Schüssel geben und gut verrühren. Ist der Teig zu klebrig, ein wenig Mehl hinzufügen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte ca. 1,5 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstechförmchen Knochen oder andere Motive ausstechen. Die Cookies auf ein mit Backpapier bedecktes Kuchenblech setzen und mit Erdnüssen bestreuen. Ca. 15–18 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Tipp: Für diese Cookies kann man die einfache Erdnussbutter verwenden. Ein Plätzchen mit etwas Erdnussbutter bestreichen und ein zweites darauf setzen: ergibt ein Belohnungs-Sandwich für ihren Liebling. Aber nur für besondere Leistungen! ✦

